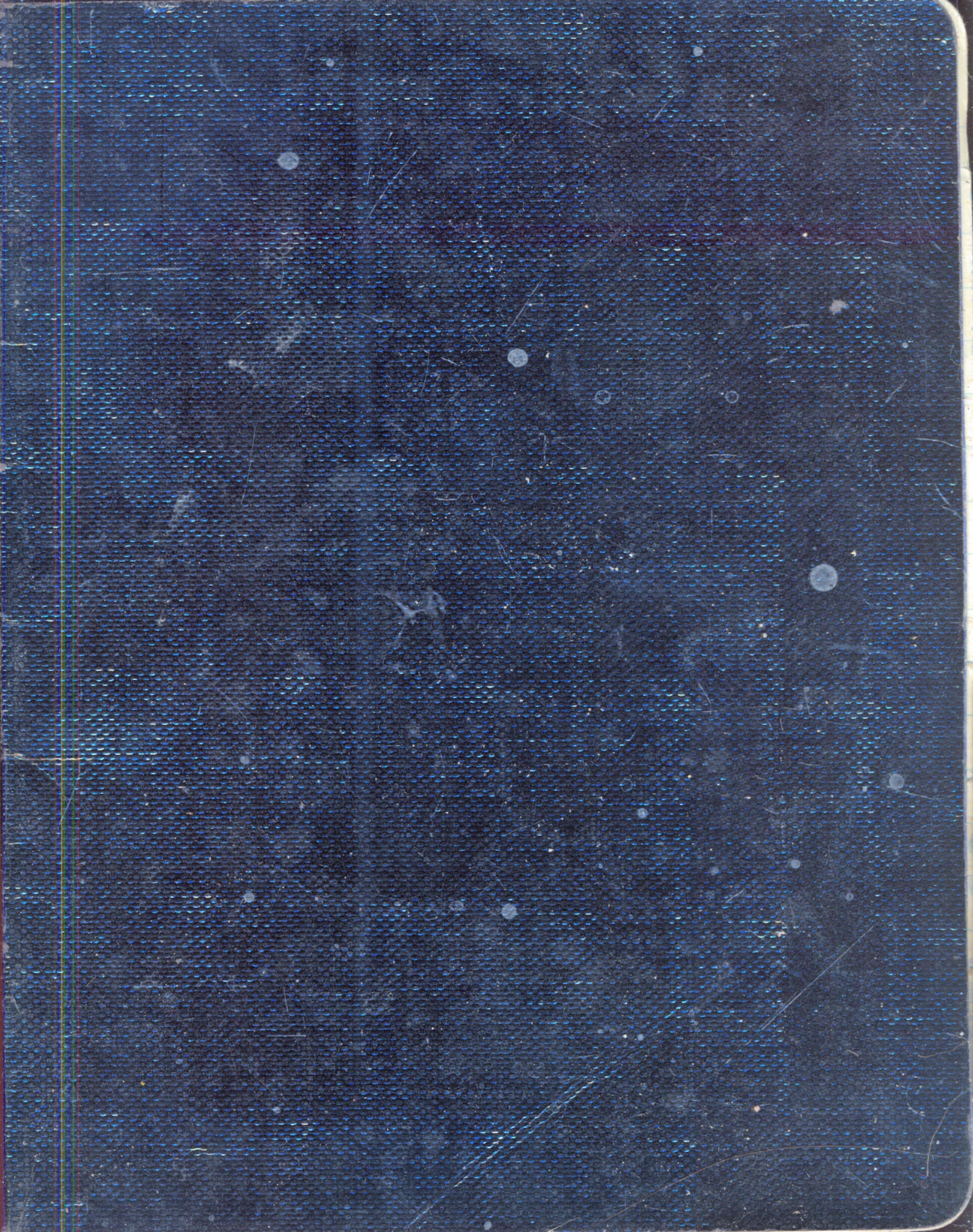


Schlichte Kost gut zugericht mundet, nährt, verarmt dich nicht!

1. Speisenfolge: Gebrühte Brotsuppe, harte Eier Kartoffelsalat mit Feldsalat

Suppe.

Zutaten: 100 g. Schwarzbrot, 1¼ l Fleischbrühe Schnittlauch Zwiebel

Zubereitung: Suppenknochen waschen mit Grünzeug im kalten Wasser zusetzen gut kochen lassen abseihen und über das feingeschnittene Brot gießen mit Schnittlauch bestreuen

Eier.

Kochen der Eier: Eier abreiben, einige Minuten in brühwarmes Wasser legen, dann in kochendes Wasser geben 6-8 Minuten (w. Eier 2 Minuten

wachsweiche Eier 5 Minuten kochen l.) dann herausnehmen und in kaltes Wasser legen, halbieren und die Eierhälften mit Salat schön anrichten lassen.

Salat

Zutaten: 1½ kg Kartoffeln 1 Eßlöffel Salz 1 Pr. Pfeffer ½ Zwiebel 3 Eßlöffel Essig 2 Eßl. Öl $\frac{1}{8}$ l heißes Wasser

Zubereitung: die gekochten Kartoffeln heiß schälen in Scheiben schneiden die anderen Zutaten mit der feingeschnittenen Zwiebel mischen an die Kartoffel geben und gut mischen den grünen Salat putzen gut waschen mit der Salattunke (kalt) kurz vor dem Anrichten mischen und den Kartoffelsalat damit verzieren.

2. Speisenfolge:

Semmelsuppe, kalter Grießpudding Fruchttunke

Suppe:

Zutaten: 2 Semmeln 1¼ l Wasser 1 Kaffeelöffel

Salz 1½ Eßl. Fett. 3, 1 Zwiebel

Zubereitung: Semmeln fein aufschneiden in Fett den feingeschnittenen Zwiebel und Krümmel goldgelb rösten auffüllen und abschmecken

Grießpudding.

Zutaten: ½ ℔ Grieß 1 l Milch 30 g Butter 1 Ei Salz 1 Stück Zitronenschale oder Zimtstange

Zubereitung: Milch mit Salz Butter Zucker und Zitrone zum Kochen bringen den Grieß in die kochende Milch geben 10 Min. kochen lassen dann vorsichtig das Ei dazugeben und die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form bringen, erkaltet stürzen

Tunke

Zutaten: 4 E. L. Marmelade ½ l Wasser Zucker nach Belieben 1 E L Stärkemehl

Zubereitung: Marmelade mit Wasser allmählich glatt rühren dann kochen lassen mit Gustin zu einem Teiglein anrühren, in die

kochende Tunke einlaufenlassen 10 Min.
kochen lassen dann in Schüsselchen kalt
stellen

II Speisenfolge.

Geröstete Grießsuppe, Semmelschmarren
Rhabarberkompott.

Suppe.

Zutaten: 1¼ l Wasser, 1 E L Salz, 4 Eßlöffel
Grieß

Schmarren

Zutaten 8 kleine Semmeln ½ l Milch zum
einweichen 2 Eier 3 Löffel Fett zum Backen
3 Eßlöffel Zucker ½ Kaffeelöffel Zimt
Zubereitung Semmeln abreiben fein aufschneiden
Milch mit Eier Salz und Zucker verrühren über die
Semmeln gießen leicht vermengen, 1 Stunde

stehen lassen. In einer Pfanne Fett erhitzen lassen die Masse hineingeben gelb backen lassen heiß mit Zucker und Zimmet überstreuen

Kompott

Zutaten: 1-1½ ℔ Rharbarber ¾ l. Wasser
50 g Zucker

Zubereitung: den gewaschenen Rharbarber dünn abziehen, in gleichmäßige Stücke teilen in kochendes Wasser geben Zucker und eine Zimtstange dazugeben oder eine Zitronenscheibe; den Rharbarber weich kochen, aber nicht zerfallen lassen.

II. Schön Ordnung halten!

4. Speisenfolge.

Eiergerstensuppe gefüllte Pfannkuchen deutscher Tee.

Suppe.

Zutaten: 1-2 Eier 4-6 Eßlöffel Semmelbrösel 1½ l Wasser oder Fleischbrühe Salz Kümmel

Zubereitung: gib Brösel in einen Tiegel schlage die

Eier daran verschlage die Eier nach und nach mit der
Flüssigkeit schön glatt und lasse es gut aufkochen

Pfannkuchen.

Zutaten: ½ ℔ Mehl 2-3 Eier ⅓ l Milch 1 Prise Salz
½ Teelöffel Backpulver, 3 Eßlöffel Zucker 3 Eßl. Fett zum
Backen

Zubereitung: Mehl in einer Schüssel mit dem
Backpulver mischen Salz und Eier dazugeben
mit der Milch langsam einen glatten Teig
verrühren, bis er dünn vom Kochlöffel fließt
In der Pfanne ein Eßlöffel Fett erhitzen
1 Schöpflöffel Teig in die Mitte gießen
nach den Seiten auslaufen lassen.
Den Pfannkuchen mit der Backschaufel wenden
werden, wenn der Teig oben abgetrocknet ist
und an der unteren Seite schön gebräunt
ist. Den fertigen Pfannkuchen mit Zucker
bestreuen oder mit Marmelade bestreichen
zusammenlegen oder rollen. Auf erwärmter Platte
anrichten, überzuckern, Auf den Tisch kommen

auch schneeschlagen und am Schluß unter den Teig geben. Die Pfannkuchen bei Tüggen wenig Teig in die Pfanne geben, ganz dünn ausbacken

Deutscher Tee

deutscher Tee wird immer kalt zugesetzt

I. Speisenfolge:

Einlaufsuppe, Schinkennudeln Kopfsalat

Suppe.

Zutaten: 1 Ei 140 g. Mehl 1 Pr. Salz 4 Löffel Wasser 1¼ l Fleischbrühe

Zubereitung. Aus Mehl Ei und Wasser bereitet man dickflüssigen Teig, man würze und lasse es dann in die kochende Fleischbrühe langsam, unter ständigem Umrühren einlaufen und richte mit Schnittlauch an.

Nudelteig. (billig)

Zutaten: ½ Pfd Mehl (10 dg.! Ein Ei) 1 Ei 1 Kaffel. Salz 4 Eßl. Wasser

Nudelteig (feiner)

200 gr. Mehl 2 große Eier 2. Kaffel. Salz einige Tropfen

Teig

Zubereitung. Mehl auf das Brett, in die Mitte eine Grube Salz dazu. Ei und Wasser langsam mit dem Mehl vermengen, den Teig solange mit dem Handballen kneten bis er beim Aufschneiden keine Blasen mehr zeigt. Eine halbe Stunde ruhen lassen dann dünn ausrollen zum trocknen auf ein Tuch legen. Zu Suppennudeln die halbgetrockneten Fladen trocknen und fein 1 - 2 mm breit schneiden zu Bandnud. etwa 1 - 2 cm breite Streifen schneiden. Zu Flecken die Streifen noch mal durchschneiden

Schinkennudeln.

Zutaten. Bandnudeln von einem halb ℔ Mehl Salzwasser 100 - 150 g. Schinken Salz Pfeffer.

Zubereitung die Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben 1/4 St. kochen. durch ein Sieb mit kaltem Wasser überbrausen abtropfen lassen dann Schinken fein würfeln andünsten die Nudeln dazugeben und gut rösten nach Bedarf würzen man kann auch den Schinken über die Nudeln

pressen.

Kopfsalat (siehe vorn den Feldsalat

6. Speisenfolge

Grünkernsuppe Vanillepudding Rhabarbertunke

Suppe.

Zutaten: 4 Eßl. Grünkernmehl, 1¼ l Wasser, 1 Eßl. Salz, 50 g Fett zum rösten, 1 Zwiebel

Zubereitung 1. Art: Grünkernmehl zu einem glatten Brei anrühren, mit kochendem Wasser aufkochen lassen langsam kochen lassen

2. Art. In 50 g Fett das Grünkernmehl kurz rösten mit heißem Wasser aufgießen, salzen, langsam eine halbe Stunde kochen.

Pudding gebrauchsanweisung, Tunke aus Rhabarber. Rhabarber waschen abziehen in Stücke schneiden, in Zuckerwasser überkochen, (abziehen) durchpassieren, den erhaltenen Saft noch einmal kochen und mit einem Mondaminteiglein binden, und kalt zu Tisch bringen

4. Speisenfolge.

Hafermehlsuppe, Eierschmarren, Johannisbeerkompott.

Suppe

Zutaten: 4 Löffel Hafermehl, Maggis Fleischbrühwürfeln od. 1¾ l Fleischbrühe, etwas Salz, Ei zum Legieren.
Zubereitung: wie Grünkernsuppe.

Schmarren

Zutaten: 4–8 Eier, 2 alte Semmeln, etwas Milch, Salz, etwas Muskat, Fett zum Backen, Schnittlauch.
Zubereitung: Die Eier werden mit etwas Milch gut verklopft, gewürzt mit Salz, etwas Muskatnuß und Pfeffer; die Semmeln werden in Milch eingeweicht, ausgedrückt und unter die Eiermasse geben. In der Pfanne wird Fett heiß gemacht und der Eierschmarren schön herausgebacken. Noch heiß wird er mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut und heiß angerichtet.

Kompott

Zutaten: 1 kg Beeren, 1 l Zuckerwasser

Zubereitung: Birnen abschälen in Zuckerwasser einige Zeit kochen lassen kalt stellen. Man kann auch die Birnen herausnehmen und die Tunke mit einem Gustinpulver binden und diese dann wieder über die Birnen gießen

8. Speisenfolge.

Tomatensuppe Kartoffelnudeln Sauerkraut.

Suppe.

Zutaten: 10 Tomaten 1 Eßl Fett 3 Eßl. Mehl 1¼ l Wasser Salz 1 Ei zum Legieren 1 Semmel

Zubereitung. Tomaten abwaschen, schneiden in Fett und Zwiebel dünsten, Stäuben aufgießen, durchpassieren. Kochen lassen, zum Schluß legieren, zum Schluß über geröstete Semmelschnitten anrichten.

Kartoffelnudeln.

Zutaten: 10 gekochte Kartoffeln reichlich ein ¼ l Mehl 1-2 Eier 1 Löffel Salz Fett, Schweinefett zum Backen.

Zubereitung: Kartoffel reiben mit Mehl Eier Salz zu einem weichen Teig arbeiten, eine Rolle formen.

gleichgroße Stücke herunterschneiden Kügelchen formen und sie in heißem Fett v. l. gelb backen heiß anrichten.

10. Speisenfolge.

Tomatensuppe Fleischpflanzel Bohnengemüse.

Suppe.

2. Art. Zutaten. 4 Eßlöffel Tomatenmark 1 Eßl. Fett 3 Eßl. Mehl $1\frac{1}{4}$ l Wasser Salz

Zubereitung: Bereite eine mittelbraune Einbrenne gib nach dem Aufkochen das Tomatenmark daran, würze und richte die Suppe mit Semmelwürfelchen an.

Fleischpflänzlein.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ kg Fleischreste 2 alte Semmeln, Wasser zum einweichen $\frac{1}{2}$ Zwiebel Petersilie 1 Ei 1 Kaffeelöffel Salz, etwas Pfeffer. Brösel zum wenden, Fett zum backen.

Zubereitung: Fleisch Petersilie Zwiebel fein wiegen Semmel einweichen fest ausdrücken

alle Zutaten in einer Schüssel z mischen. Ist der Teig zu weich noch etwas Semmelbrösel dazugeben. den Teig teilen, mit den angefeuchteten Händen runde Laibchen formen, diese in Brösel wenden und in heißem Fett auf beide Seiten backen.

Bohnen

Zutaten: ein kg Bohnen Bohnenkraut 1 Eßl Fett
3 Eßlöffel Mehl Salz nach geschmack 1 Eßl Essig
1/4 l Wasser

Zubereitung: Bohnen abziehen waschen schräg in Streifen schneiden. In heißem Fett mit dem gewaschenen Bohnenkraut dünsten, stauben, heißes Wasser oder Fleischbrühe dazugeben den Schluß etwas Essig daran - Bohnenkraut entfernen

11. Speisenfolge.

Nudelsuppe, Grießschmarren, Dörrobst.

Suppe.

Z. 1¾ l Fleischsuppe 60 g. Nudeln, Schnittlauch.
Zubereitung: Die Nudeln in die kochende Suppe einstreuen ¼ Stunde kochen; beim Anrichten feingeschnittenen Schnittlauch auf, Suppe streuen.

Griesschmarren. I.

Zutaten: ¾ l Milch, etwas Salz 200 g Grieß
2 Eier 4 Eßl. Fett 3 Eßl Zucker 1 Kaffeelöffel Zimt.
Zubereitung: gesalzene Milch aufkochen, d. Grieß unter Umrühren zugeben und 10 Minuten kochen, Eier in den Grießbrei geben
In einer Pfanne Fett erhitzen, Hälfte vom Teig daraufgeben, glattstreichen – gelb backen u. d. Kuchen zerkleinern und wenden, fertigbacken; noch heiß mit Zucker und Zimt bestreuen. andere Teighälfte ebenso backen

Griesschmarren II

Zutaten: o. h.

Zubereitung: Den gesalzenen Gries mit kochender Milch übergießen, umrühren zugedeckt aufquellen lassen nach ½ Stunde 1 Eier darunterrühren – backen wie oben.

Dörrobst.

Gewaschenes Dörrobst am Tage vorher einweichen, mit dem Einweichwasser – Zucker weich kochen. Kühl stellen.

8 9 10 11.

12. Speisenfolge

Gelberübensuppe, gebackener Reis, Fruchttunke.

Zutaten

Suppe

Zutaten. ½ kg gelbe Rüben, 1 Eßl Fett, 3 Eßl Mehl. Salz ½ Zwiebel

Zubereitung: Bereite eine mittelfarbene Einbrenne, wasche schabe schneide und koche die gelben Rüben weich, passiere sie durch und gieb das

Mark zum Einbrennen, würzen - lasse es noch einmal aufkochen

Reis.

Zutaten: ½ kg Reis 1 l Milch 3 Eßl Zucker, 2 Eier Zimmetstange 1 Stückchen Butter Fett zum Backen Zubrösel;

Zubereitung: Reis ausspülen 3 mal Wasser brühen oder abwällen. In kalter gewürzter Milch zusetzen und langsam weichkochen. Unter i etwas abgekühlte Masse, Eier legen - d. Reis in, ausgefettete Reine geben, etwas Milch darübergießen und bei mäßiger Hitze backen.

13. Speisenfolge.

Kartoffelsuppe Hefeteig (Zimtnudeln.) Birnenkompott.

Suppe.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfd Kartoffeln 1 Grünzeug 2 Eßlöffel Fett.
3 Eßlöffel Mehl $1\frac{1}{4}$ l Wasser 1 Eßl. Salz 1 Pr.
Pfeffer Majoran

Zubereitung: Kartoffel waschen schälen in Scheiben schneiden, mit dem geputzten geschnittenen Grünzeug in Salzwasser weich kochen dann durchpassieren
Hierauf in ein helles Einbrenn geben, würzen

Hefeteig. (Zimtnudeln.)

Zutaten: 1 Pfd Mehl 20 bis 30 Gramm Hefe
$\frac{1}{4}$ l. Milch $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz 1-2 Eier 45 Gr. Zucker
45 Gr. Butter $1\frac{1}{2}$ Eßl. Fett für die Reine.
Noch bleiben das Abgeriebene einer
Zitrone oder etwas Arrak od. Weinbeeren

in den Teig.

Zubereitung: Das Mehl in einer Schüssel
erwärmen, die Hefe zerbröckeln und in einer
Tasse mit einem Kaffeelöffel Zucker, mit
4 Eßl. lauwarmer Milch verrühren.
In das Mehl eine Grube machen und die
angerührte Hefe mit Mehl zu einem
dicken Brei verrühren (Vorteig.)
Ein Tuch auf die Schüssel u. warm stellen
10-15 Min. gehen lassen.
Salz, Zucker, Ei, erwärmte Milch und zerlassenes
Fett in das Mehl u. alles z. mit dem Vorteig
mischen, den Teig abschlagen bis er sich löst
und Blasen wirft, zudecken und an warmer
Stelle ungefähr eine Stunde gehen lassen (nochmal
so groß) das Kuchenbrett erwärmen, bemehlen
den Teig daraufgeben, nicht drücken
eine Rolle formen, davon gleichgroße Stückeln
abtrennen, zudecken etwa 5 Minuten gehen
lassen, dann in heißem Fett Zucker und Zimt

eintragen, in die gefettete Reine setzen, etwas gehen lassen und bei ½ Mittelhitze backen lassen (½ St.).
Die Nudeln nach dem Backen auf das Nudelbrett stürzen, auseinanderlegen, auskühlen lassen.

Kompot.

Zubereitung. Birnen abreiben, vierteln, schälen in Zuckerwasser weich dünsten.
Zimtstange nach belieben.

14. Speisenfolge.

Geröstete Brotsuppe, saure Lunge, Bandnudeln.

Suppe.

Zutaten: 100 g. altes Schwarzbrot 1½ l Wasser ¼ Eßl. Salz ½ Zwiebel 1 Eßl. Fett zum rösten, 1 Ei zum Legieren.
Zubereitung. Brot einweichen, salzen, kochen, durchstreichen, beim anrichten geröstete Zwiebel auf die Suppe geben

Lunge.

Zutaten: ½ bis ¾ kg Kalbs- Rinds oder Schaflunge
1 l Wasser ½ Eßl Salz Suppengrün 1½
Eßl. Fett ½ Zwiebel 3 Eßl. Mehl
1 l Kochwasser 3 Eßl. Essig 1 l Salz
1 Pr. Pfeffer ein Lorbeerblatt.

Zubereitung: Lunge waschen, Wasser mit
Salz und Suppengrün kochen.
Lunge in den kochenden Sud geben
½ bis 2 St. kochen, dann herausnehmen.
Zwischen 2 Bretter legen und beschweren.
Nach 1 Stunde die Lunge in Streifen
schneiden.
1 mittelbraune Einbrenne bereiten, ½ St.
kochen lassen, würzen, die geschnittene
Lunge darin aufkochen
Lunge

Bandnudel.

½ kg Bandnudel oder Makkaroni

in reichlich Salzwasser kochen
kalt überbrausen, in der Reine Fett
heiß werden lassen und die Nudeln
durchschwenken.

15. Speisenfolge.

Rollgerstensuppe Kartoffelkroketten
Weißkraut.

Suppe.

Zutaten: 4 Eßl. Rollgerste 1¼ l Wasser
Fleischwürze 1 Eßl. Salz 1 Ei
Zubereitung. Rollgerste in Fett und
Zwiebel rösten, mit heißem Wasser
aufgießen, salzen, langsam eine halbe
Stunde kochen.

Kroketten.

Zutaten: 1 kg gekochte Kartoffeln, ¼ kg Mehl
1 – 2 Eier 100 g geriebenen Hartkäse

Salz.

Zubereitung. Kartoffel schälen, durchpressen oder reiben mit Mehl, Ei und geriebenem Käse mengen, zu einem glatten Teig abarbeiten, runde Küchlein formen. (nicht zu dick!) verzieren und im Schweinefett schön [illegible] backen. (Eignen sich auch als Zulage für Fleischspeisen.)

Weißkraut.

Zutaten: 1½ kg Kraut, 2 Eßl. Fett, eine Zwiebel, ½ Eßl. Salz, ⅛ l Wasser, etwas Kümmel, 3 Eßl. Mehl

Zubereitung: Weißkraut waschen, die äußeren Blätter ablösen, in feine Streifen schneiden od. fein hobeln, in Fett mit Zwiebel andünsten, aufgießen, würzen - durchkochen

17. Speisenfolge.

Käsesuppe, Kartoffelschmarren, Krautsalat.

Suppe.

Zutaten: 4 g. Fett, 30 g. Mehl, 3/4 l Wasser, 100 g Quarkkäse, 1 Ei zum Legieren, Salz

Zubereitung: Eine helles Einbrenne, Käse aufreiben und darangeben, dann mit Maggi-Salz abschmecken, am Schluß legieren und über gebähte Semmelschnitten anrichten.

Kartoffelschmarren.

Zutaten: 1/2 kg gekochte Kartoffeln, 100 g Mehl, 1 Eßl gr. Salz, 1 Ei [illegible] bleiben. 80 gr. Fett zum Backen.

Zubereitung: Frischgekochte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse [illegible], kalt aufreiben. Mit Mehl ganz leicht durchmengen. Salzen und in heißem Fett goldgelb herausbacken.

Krautsalat.

Zubereitung: Einen Kopf Weißkraut. 1 Eßl. Essig, 2. Eßl. Öl, 1/2 Zwiebel

Zubereitung: 1. Krautsalat gekocht
Weißkraut fein aufschneiden, in Salzwasser weichkochen,
dann mit Essig Salz Öl feingeschnittene Zwiebel anma-

das geschnittene Kraut [illegible] gleich anmachen.

18. Speisenfolge.

Goldwürfelsuppe, Kartoffelgemüse, Rindfleisch.

Suppe.

Zutaten: 2 Semmeln, 1 Ei, Fett zum Rösten.
Zubereitung. Semmeln in schöne Würfelchen schneiden.
In verklopftem Ei wenden und schön goldgelb
herausbacken, auf die Teller ½ – ¾ Fleischbrühe darübergießen.

Kartoffelgemüse

Zut. 1 – 1½ ℔ Kartoffeln, 1½ Eßl Fett, 4 Eßl. Mehl,
1 Eßl. Salz, ¾ l Wasser, 1 Lorbeerblatt, 2 – 3 Eß. Essig,
eine kleine Zwiebel, 2 – 3 Nelken.
Zubereitung: Kartoffel waschen, kochen, abschälen und
in Scheiben schneiden, eine Mittelbraune Einbrenne
bereiten, Gewürze dazugeben und ½ durchkochen.

c. Kartoffelscheiben einlegen und nochmals aufkochen.

Gekochtes Ochsenfleisch.

Zutaten: 1 1/2 l Wasser, Grünzeug, 1 Eßl Salz, Knochen, Aufschnitt 1/2 - 3/4 kg Fleisch (1 kg) Zw

Zubereitung: Das Wasser salzen geputztes Grünzeug, gewaschene Knochen, Aufschnitt und getrennte Zwiebel zum Kochen stellen. Das Fleisch. (Zwerchrippe, Gratstück, Schulter od. Brustspitze) rasch waschen in den kochenden Sud geben. Schon Nach 1 1/2 Stunden aus der Suppe nehmen, Suppe durch ein feines Sieb gießen und dann wieder zum Kochen geben. Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden und auf vorgewärmter Platte anrichten und mit etwas heißer Suppe übergießen und leicht mit Salz bestreuen.

19. Speisenfolge.

Geröstete Grießsuppe, Schwammerl Semmelknödel.
Grießsuppe siehe vorn.

Schwammerl.

Zut. 1 kg Pilze, 1½ Eßl Fett, 1 Zwiebel, 2–3 Eßl Mehl, ½ Eßl Salz, ¼–½ l Wasser, etwas Petersilie.

Zubereitung: Pilze putzen, blätterig aufschneiden, im Sieb rasch waschen, gewiegte Zwiebel in heißes Fett geben, Pilze dazu, 10 Min. dünsten, stauben, salzen, gut durchkochen, am Schluß die gewaschenen gewiegte Petersilie dazugeben und mit Rahm legieren.

Semmelknödel.

Zutaten 6 alte Semmeln ¼ l Milch, ½ Eßl Fett. 1 Zwiebel, Petersilie, 1–2 Eier, ½ Eßl Salz Salzwasser zum Kochen.

Zubereitung: Die Semmeln in feine Scheiben schneiden, mit kalter oder gekochter Milch übergießen, 1 Stunde st. l. Zwiebel und Petersilie fein wiegen in Fett andünsten und mit Eier – Salz unter, Semmeln mischen. Den Teig g. vermengen. Die Hände mit kaltem Wasser befeuchten, Knödel formen in reichlich Salzwasser ein, 15–20 Min. kochen lassen. kurz vor dem Essen herausnehmen. (diese Masse für 5–6

Knödel) Werte richtig Salzwasser nur gel [illegible],
zurückziehen! die ersten paar Augenblicke zudecken,
[illegible].

20. Speisenfolge.

Erbsensuppe, Apfelküchlein, Vanilletunke.

Suppe

Zutaten: $\frac{1}{4}$ kg Erbsen, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Fett,
3 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Salz.

Zubereitung: Erbsen aussuchen, waschen, tags zuvor
einweichen, im Einweichwasser weichkochen,
durchstreichen, in helles Einbrenn geben, Salzen
$\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Man kann in die Suppe
Knödel einlegen oder die Suppe über gebähte
Semmelscheiben od. Goldwürfelchen anrichten.

Apfelküchlein.

Zutaten 100 gr 2 1 Ei 1 pr Salz gut $\frac{1}{8}$ l Milch
1 pr. Backpulver 1 kg schöne Äpfel 2 Eßl Zucker Fett

zum Backen, ein Löffel Zimmt.

Zubereitung. Kernhaus ausstechen, Äpfel schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf einem flachen Teller mit Zucker überstreuen. Mehl, Eier Salz Milch zu einem glatten dicklichen Pfannenteig verrühren. Die Apfelscheibe mit einer Gabel in Teig wenden und rasch ins heiße Fett der Omelette ein, braun backen (2 cm hoch schwimmend 1/8 l Öl) gut abtropfen lassen und auf vorgewärmter Platte mit Zucker und Zimmt bestreut anrichten

Vanilletunke.

Zutaten: $\frac{3}{8}$ l Milch, 3 Eßl Zucker 1 Stk Vanille 1 Kaffeel. Gustin 4 Eßl Wasser 1 Eigelb.

Zubereitung: Milch Zucker und Vanille aufkochen. Gustin mit kaltem Wasser zu einem dünnen Teiglein verrühren und in die kochende Milch einrühren, vor dem anrichten legieren.

21. Speisenfolge.

Schwammerlsuppe, Semmelspeise, Apfelkompott.

Suppe

Zutaten: $\frac{1}{2}$ ℔ Pilze, 30 gr Fett, 1 Zwiebel, 2 Eßl. Mehl, $\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, etwas Petersilie.

Zubereitung: Pilze putzen, fein aufschneiden, rasch waschen in Butter od. Fett dünsten, stauben, aufgießen, würzen, gut durchkochen, am Schluß die gewiegte Zwiebel daran geben.

Semmelspeise.

Zutaten: 6 alte Semmeln $\frac{3}{4}$ l Milch, 2-3 Eier, 50 gr. Zucker, Zitronenschale, 50 gr. Weinbeeren, einige Äpfel, 30 gr Fett zum Form

Zubereitung Die Semmeln und Äpfel in kleine Würfel schneiden, mit Eiermilch anfeuchten und ziehen lassen und Weinbeeren

darunter mengen. In gefettete Form geben, mit Eiermilch begießen, ein wenig Butterflöckchen aufsetzen dann eine halbe Stunde backen lassen.

Apfelkompott.

Zutaten: 1 - 1½ ℔ Äpfel, ½ Eßl Zucker
1 Stk. Zitronenschale 1 St. Zimmtrinde
Wasser zum Kochen.

Zubereitung: Äpfel waschen, ungeschält in Stücke teilen, weich kochen, durch ein Sieb streichen, nach belieben zuckern.

22 Speisenfolge

Geriebene Teigsuppe, Nudelschmarrn, Krautsalat

Suppe

Zutaten.

Regeln für Hefegebäck.

1. Das Mehl muß gesiebt und wie die anderen Zutaten vorgewärmt werden.
2. Preßhefe wird für den Gebrauch zerdrückt, in lauwarmem Wasser od. Milch aufgelöst, etwas Zucker beigegeben, die Hefelösung wird mit Mehl zu einem dicklichen Teig (Dampfel.) angerührt, das etwa 10 - 20 Min. gehen muß. (Probe!) (der Fingereindruck, — fällt zusammen).
3. Salz beeinträchtigt die Triebfähigkeit der Hefepilze — nicht aufs Dampfel! Butter Eier und Zucker können bei feinem Teig schaumig gerührt werden.

Das Abschlagen geschieht in der Höhe des Ofens, solange, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Löffel und Schüssel löst.
Mandeln oder Weinbeeren kommen erst zum Schluß in den Teig, da die Zutaten durch Schlagen leiden

– der Teig – Farbe einbüßt.

4. Der abgeschlagene Teig muß noch 1 – 1½ Std. gehen – je langsamer desto besser – doppelte Größe.
Teigschüssel nicht auf Herdplatte, nicht auf kaltem Stein sondern auf einem Stühlchen am Herd oder auf einem Wasserbad; – Zugluft – gleichmäßig warmhalten.

5. Backform wird gut ausgefettet – bis zur Hälfte gefüllt, da der Teig nochmals gehen muß (15 – 20).
Alles Bearbeiten stört Tätigkeit der Hefepilze.
daher 3x 12 lassen.

6. Das Backen geschieht in einem gleichmäßig geheizten Ofen.
Anfangs mäßige Hitze, nach 10 – 15 Min. Hitze steigern, nach einer ¼ mäßigen.
Gebäckprobe: steht ein Holzstäbchen, in den Teig gestoßen keine Teigspuren mehr zeigt. Das Gebäck soll beim Klopfen einen hellen Ton geben. Backzeit ¾ – 1 Stunde

8. Aus dem Ofen genommen lasse das Gebäck noch ein klein wenig auskühlen

dann stürze die Form

Rohrnudel werden auseinandergezogen, damit die Wasserdämpfe entweichen können.

9. Noch warm wird das Hefegebäck überzuckert.

Weihnachtsbäkerei.

Konfekt (billig 80-100 St.)

Zutaten: 100 g. Butter, 200 g. Zucker, 2 Eier,
4-5 Eßl Milch 1 kg Mehl 1 Backpulver,
gekochte Zuckerglasur.

Zubereitung. Mehl mit Backpulver mischen, auf das Nudelbrett geben, Butter in feine Flöckchen aufschneiden darunter mengen, Zucker u. Eier darangeben, verarbeiten zu einem glatten Teig verarbeiten, Formen ausstechen auf gefettetem Blech b. mäßiger Hitze backen. Noch warm mit Zuckerglasur

bestreichen.

Waschkorbkonfekt. (sehr billig, ausgeb…

Zutaten: 40 g. Butter, 3/4 Pfd Zucker, 1 Ei, 1/8 l Milch
3/4 Pfd Mehl, 1/2 Backpulver 1 Eigelb.
Zubereitung: w. v. d. Butter Zucker Eier schaumigrühren

Mürbteig-Plätzchen. (aber Vorsicht, mit Butter, g…

Zut. (100) 2 Pfd Mehl, 320 g. Zucker, 480 g. Butter, 5 Eier,
2 Messersp. Backpulver)
Zubereitung: Butter Zucker Eier schaumig rühren
Mehl u. Backpulver darunter mengen, d. ganze
durchkneten, über Nacht ruhen lassen, am andern
Tag ausrollen ——— Sehr fein, aber teuer!

Keks (gut.)

Zutaten: 1 Pfd Mehl, 1 Backpulver, 150 g. Butter,
150 g. Zucker 1 P. Vanill, 2 Eier.
Zubereitung: Butter und Zucker schaumig rühren

dazu Mehl
arbeitet auf dem Backbrett gut durch, rollt aus und sticht mit einem Weinglas runde Formen aus, drückt mit einem Reibeisen od. sticht mit einer Gabel Vertiefungen ein, auf dünn gefetteten Blech 10–15 Min. backen.
Gibt ca. 2 Blechkuchen [illegible]. (60 Stk.)

Lebkuchen.

Zutaten: 1 kg Staubzucker, 4 Eier, 4 Eßl. Honig, Gewürze (Nelken und Zimt, 1¾ kg Mehl, 1 dkg Natron, 1 Eßl. Kümmelgeist.

Zubereitung: Staubzucker zerdrücken mit Eiern schaumig rühren. Honig dazu, Mehl sieben mit dem letzten Quantum das Natron dazugeben, abarbeiten, ausrollen, runde od. viereckige Lebkuchen ausstechen. Backen, beim Herausnehmen sofort mit heißem Zuckerwasser bestreichen.

Makronen.

Zutaten: 3/4 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Mandeln 3 Eiweiß

Zubereitung: Eiweiß zu Schnee schlagen, mit dem Zucker auf Dunst eine halbe Stunde schaumigrühren die feingeriebenen Mandeln darunterziehen, auf Oblaten kleine Häufchen setzen und bei mäßiger Hitze backen.

Kokosmakronen.

Zutaten: 6 Eiweiß 3/4 ℔ Zucker 3/4 ℔ Kokosflocken

Zubereitung wie ob.

Schokoladenküglein (Sehr gut.)

Zutaten: 250 g Mandeln, 250 g Zucker, 125 g. Schokolade, 1 Päckchen Vanillzucker 3 Eiweiß

Zub. Man schlägt das Eiweiß zu Schnee, die Mandeln den Zucker, die geriebene Schokolade und Vanillzucker hinzu, setzt mit einem Löffel Häufchen auf Oblaten – backe mit mäßiger Hitze.

Christbaumhängegebäck

Zut. 100 g. Butter, 250 g. Zucker, 2 Eier
500 g. Mehl, 1 Päckchen Pudding, 2–4 Eßl. Milch.
Zub. Butter rührt u. schaumig, d. Zucker, Eier,
Milch – zuletzt das m. d. Backin gemischte Mehl
dazu. Verarbeite alles auf dem Backbrett zu
einem glatten Teig.
Von diesem formt man Brezen bestreicht es d.
verquirlten Ei – bäckt 's schön hl. Aufbewahrung
i. Glasschüsseln.